



410443S-2024



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0012S-2024

# 香辛料加工品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

仲景食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 I、II、III 为规范性附录。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟 马翠丽。

H N

Q B

# 香辛料加工品

## 1 范围

本标准规定了香辛料加工品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香中的一种或多种为原料经预处理，经榨取或提取[用水、食用酒精、正己烷（仅限提取工艺）、丙酮、植物油抽提溶剂（仅限提取工艺）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、二氧化碳的一种）]风味成分作为产品主要风味，辅以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香、紫苏、陈皮、白芷、麦芽糊精、水解大豆蛋白、欧当归油、果胶、黄原胶、二氧化硅、玉米淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或多种，经混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成即食或非即食的香辛料加工品。

根据添加原料种类不同可分为：

**单一型香辛料加工品：**是以单一品种香辛料为原料，经前处理、粉碎或不粉碎、榨取或提取、添加或不添加辅料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成。

**复配型香辛料加工品：**是以两种或两种以上香辛料为主要原料，经前处理、粉碎或不粉碎、榨取或提取、添加或不添加辅料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 大蒜应符合 GB/T 22212 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 桂皮（肉桂）应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 小茴香、莳萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、高良姜、姜黄、木姜子(山苍子)、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、辣根、黑芥籽、牛至应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.21 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 水解大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 欧当归油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.27 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.28 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.29 陈皮、白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.30 丙酮应符合 GB 29227 的规定。
- 2.1.31 正己烷应符合 GB 1886.258 的规定。
- 2.1.32 植物油提取溶剂应符合 GB 16629 的规定。
- 2.1.33 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	从样品中取出 5~20 克，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.12

\*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验。

### 2.4 微生物限量

即食香辛料加工品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2 或附录 I
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法或附录 II
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；即食香辛料加工品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。

H N

Q B

## 附录 I

# 食品中菌落总数的快速测定 测试片法

### 1. 范围

本文件规定了食品中菌落总数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中菌落总数的快速测定。

### 2. 术语和定义：

#### 菌落总数

食品检样经过处理，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每g（mL）检样中形成的微生物菌落总数。

### 3. 原理：

菌落总数测试片法是使用一种预先制备好的、含有标准培养基和指示剂的即用型培养基系统进行微生物培养的方法。代谢产物与指示剂发生反应，从而使细菌着色，经加样、培养后，在测试片上呈显色菌落，计数后计算菌落总数，报告检测结果。

### 4. 培养基和试剂：

4.1 菌落总数测试片：应符合GB 4789.28 中平板计数琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与平板计数琼脂培养基配方一致。

测试片储存于2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.3 无菌均质袋

### 5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱：2℃~8℃

5.3 天平：感量为0.1g

5.4 均质器

### 6. 操作方法

6.1 样品处理：取25mL(g)样品置入盛有225mL无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水)稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打1min~2min，制成1:10的样品匀液。

6.2 稀释：用1mL无菌吸管或微量移液器吸取1:10样品匀液1mL，沿管壁缓慢注于盛有9mL稀释液的无菌试管中（注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面），在振荡器上振荡混匀，制成1:100的样品匀液。每递增稀释一次，换用1次1mL无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备10倍系列稀释样品匀液。

6.3 接种：根据对样品污染状况的估计，选择1个~3个适宜稀释度的样品匀液（液体样品可包括原液），吸取1mL样品匀液将菌落总数测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取1mL样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置10s左右使培养基凝固，每个稀释度重复2次。同时，分别吸取1mL空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

6.4 培养：将测试片叠放在一起（堆叠片数不超过12片），放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置于恒温培养箱内，36℃±1℃，培养24±2h；水产品30℃±1℃，培养48±2h。

### 7. 结果判读

7.1 细菌在测试片上培养后会显色，选取菌落数在 30CFU~300CFU 之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每 mL (g) 样品中所含的菌落总数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 某些微生物会液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

## 8. 结果与报告

### 8.1 菌落总数的计算方法

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 mL (g) 样品中所含的菌落总数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N --- 样品中菌落数；

$\sum C$  --- 测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

$n_1$  --- 第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

$n_2$  --- 第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d --- 稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落总数均大于 300CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落总数均小于 30CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 30~300CFU 之间，其中一部分小于 30CFU 或大于 300CFU，则以最接近 30CFU 或 300CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

### 8.2 菌落总数的报告

8.2.1 菌落总数小于 100CFU 以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 菌落总数大于或等于 100CFU 时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

## 附录 II

### 食品中大肠菌群的快速测定 测试片法

#### 1. 范围

本文件规定了食品中大肠菌群数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中大肠菌群的快速测定。

#### 2. 术语和定义：

##### 大肠菌群

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧的革兰氏阴性无芽孢杆菌。

#### 3. 原理：

大肠菌群测试片法是使用一种预先制备好的、含有选择性抑制剂、显色底物和冷水可溶性凝胶的培养基系统进行微生物培养的方法。大肠菌群细菌发酵乳糖产酸产气，显色底物被分解，游离出显色基团，在测试片上呈显色菌落，计数后计算大肠菌群菌落数，报告检测结果。

#### 4. 培养基和试剂：

4.1 大肠菌群测试片：应符合GB 4789.28 中结晶紫中性红胆盐琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与结晶紫中性红胆盐琼脂培养基配方一致。

测试片储存于 2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 1mol/L NaOH溶液

4.3 1mol/L HCl溶液

4.4 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.5 无菌均质袋

#### 5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱:2℃~8℃

5.3 天平：感量为 0.1g

5.4 均质器

5.5 pH计或精密pH试纸

#### 6. 操作方法

6.1 样品处理：取 25mL(g) 样品置入盛有 225mL 无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水) 稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打 1min~2min，制成 1: 10 的样品匀液。样品匀液的pH 值应在 6.5-7.5 之间，必要时分别用 1mol/L NaOH溶液 或 1mol/L HCl溶液调节。

6.2 稀释：用 1mL 无菌吸管或微量移液器吸取 1: 10 样品匀液 1mL，沿管壁缓慢注于盛有 9mL 稀释液的无菌试管中（注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面），在振荡器上振荡混匀，制成 1: 100 的样品匀液。每递增稀释一次，换用 1 次 1mL 无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备 10 倍系列稀释样品匀液。从制备样品匀液至样品接种完毕，全程不得超过 15min。

**6.3 接种：**根据对样品污染状况的估计，选择 2 个~3 个适宜的连续稀释度的样品匀液（液体样品可包括原液），吸取 1mL 样品匀液将大肠菌群测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1mL 样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置 10s 左右使培养基凝固，每个稀释度重复 2 次。同时，分别吸取 1mL 空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

**6.4 培养：**将测试片叠放在一起（堆叠片数不超过 12 片），放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置于恒温培养箱内， $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养  $24 \pm 2\text{h}$ 。

## 7. 结果判读

7.1 大肠菌群在测试片上培养后会显色，选取菌落数在 15CFU~150CFU 之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每 mL (g) 样品中所含的大肠菌群菌落数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 若测试片出现液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

## 8. 结果与报告

### 8.1 菌落计数

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 mL (g) 样品中所含的大肠菌群菌落数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N --- 样品中菌落数；

$\sum C$  --- 测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

$n_1$  --- 第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

$n_2$  --- 第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d --- 稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落数均大于 150CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落数均小于 15CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 15~150CFU 之间，其中一部分小于 15CFU 或大于 150CFU，则以最接近 15CFU 或 150CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

### 8.2 菌落报告

8.2.1 大肠菌群总数小于 100CFU 以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 大肠菌群总数大于或等于 100CFU 时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

## 附录III



410348S-2019



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

---

# 十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布之日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N

Q B

## 十三香调味品

### 1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 的规定。

#### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤	2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9	GB 5009.12

QZWSY 0001S-2019

*展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加山楂的产品。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

QZWS 0001S-2019

## 编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香中的一种或多种为原料经预处理，经榨取或提取[用水、食用酒精、正己烷（仅限提取工艺）、丙酮、植物油抽提溶剂（仅限提取工艺）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、二氧化碳的一种）]风味成分作为产品主要风味，辅以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香、紫苏、陈皮、白芷、麦芽糊精、水解大豆蛋白、欧当归油、果胶、黄原胶、二氧化硅、玉米淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或多种，经混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成即食或非即食的香辛料加工品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景股份有限公司

Q B